

Torta polenta e arancia



Wir lieben Polenta sehr, somit hab ich mich mal auf die Suche nach einem Polenta-Kuchen gemacht und wurde in Italien fündig :-). Diese torta di polenta e arancia hat einen Hauch küchenflow mit dabei und kam so gut an, dass wir sie innerhalb einer Woche sogar zwei Mal gemacht haben! Lasst euch inspirieren und genießt die Gaumenfreude dieser unkonventionellen torta di polenta e arancia!

Du brauchst dafür:

- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 220 ml Olivenöl
- 150 g Mandelmehl
- 150 g Polenta
- 1 TL Backpulver
- Einige Tropfen Zitronensaft
- Schale einer Zitrone
- ½ TL Salz
- 1 TL Rosmarin
- Optional ein Fläschchen Rumaroma

Für den Sirup:

- 100 ml Wasser
- 5 TL Honig
- 6 Orangen

Und so geht's:

- Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- 100 ml Wasser zum Kochen bringen
- 5 TL Honig einrühren
- 4 Orangen pressen, das Fruchtfleisch zur Seite stellen und den Saft zum Sirup einrühren
- 2 Orangen in dünne Scheiben schneiden, in den Sirup geben und 10 Minuten köcheln lassen
- Die Orangenscheiben aus dem Sirup nehmen, auf ein Blech mit Backpapier legen und zur Seite stellen
- Den Sirup ebenfalls zur Seite stellen - auch den brauchen wir noch 😊
- Eier und Zucker schaumig schlagen

- Olivenöl und das Fruchtfleisch der Orangen dazu geben und gut verrühren
- Mandelmehl, Polenta, Backpulver, Zitronensaft und -schalen, Rumaroma, Salz und Rosmarin ebenfalls unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren
- Die Masse in eine Springform geben und für ca. 40 Minuten backen
- Anschließend die Orangenscheiben auf dem Blech 10 Minuten auf jeder Seite backen
- Die Torta leicht auskühlen lassen und den Sirup in mehreren Runden gleichmäßig über die Torta gießen und einziehen lassen - ich mach das ca. 3 Mal, bis der Sirup aufgebraucht ist
- Getrocknete Orangenscheiben auf die Torta geben
- Wenn der Sirup eingezogen ist, Torta aus der Springform nehmen und anrichten!